

Lista de Verificación para Reabrir Restaurantes



- Revise que tenga suministro adecuado de agua caliente
- Abra todas las llaves de agua del negocio para remover agua estancada en las líneas
- Compruebe que tenga abastecimiento de comida segura
- Limpie y desinfecte todas las superficies que puedan hacer contacto con la comida, incluyendo las máquinas de hielo
- Asegúrese de tener todo lo necesario para desinfectar y lavar las manos, tanto en el establecimiento como en los baños:
 - Jabón
 - Toallas de Papel
 - Desinfectante y las tiras apropiadas para comprobar la concentración del desinfectante
 - Papel de Baño
 - Guantes sin látex
- Verifique que todo el equipo funcione adecuadamente, manteniendo las temperaturas requeridas
 - Alimentos fríos a menos de 41°F
 - Alimentos calientes a más de 135°F



Working with our community
to ensure a safe and healthy environment

